



Italy Food 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015

Italy Food 24 è un Web Magazine supplemento alla testata Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI) - Italy

Home Food In Italy Regioni Eventi Gusto Rubriche Sapori d'Italia Turismo



Ecco i protagonisti di **Gusto in Scena.**

ITALY FOOD 24 - 15 GENNAIO 2015



PUBBLICATO IN: MANIFESTAZIONI, VENETO



Marcello Coronini presenta la VII edizione dell'evento che si terrà a Venezia l'1 e il 2 marzo 2015. Parte il conto alla rovescia per l'apertura di uno degli eventi di enogastronomia più attesi dell'anno. Domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015 la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si prepara ad accogliere alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano, invitati come relatori al congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena** da Marcello Coronini, ideatore e curatore della manifestazione. Anticipiamo i nomi degli chef, pizzaioli e pasticceri che si incontreranno a Venezia per La Cucina del Senza. Per gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra. Per i pizzaioli: Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Gino Sorbillo. Per i pasticceri: Luigi Biasetto, Iginio Massari. Diciotto tra i migliori esponenti



Cerca...

L'Editoriale di Angela Calia



Italy Food 24. All taste of Expo 2015.

Certo il 2015 sarà un anno da ricordare e vedrà impegnati numerosi italiani sull'evento epocale Expo Milano 2015, che l'Italia

Itinerari

In Carnia, sciare nella natura....



Fra le offerte, skipass compresi nel prezzo dell'Hotel e bambini fino a 10 anni gratis sulla neve.

Cantine Aperte a Natale da Villa Matilde....



L'azienda vitivinicola Villa Matilde partecipa all'ultimo appuntamento dell'anno del Movimento Turismo del Vino "Cantine aperte a Natale":

EXPO 2015



Francesco Pugliese alla presidenza di Fruit Innovation.

12 gennaio 2015 10:36 AM

Francesco Pugliese, in qualità di presidente di ADM, l'Associazione della Distribuzione Moderna, ha accettato di assumere la presidenza di Fruit Innovation ...



Alcuni vantaggi di Expo 2015 tra enogastronomia e turismo.

02 gennaio 2015 2:28 PM

La stima dei calcoli del ritorno economico atteso per il turismo è di circa 5 miliardi di euro che in questo periodo storico molto particolare rappresentano ...

dell'alta cucina, dell'alta pasticceria e della miglior pizza che si cimenteranno nello studio di piatti secondo le regole de La Cucina del Senza®, nuovo e rivoluzionario modo di pensare la cucina: "senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti".

I relatori di [Gusto in Scena](#)

- Gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini e Ilario Vinciguerra.
- I pizzaioli: Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo.
- I pasticceri: Luigi Biasetto, Iginio Massari.

Il Congresso ["Gusto in Scena"](#)

[Gusto in Scena](#) non è un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia. E' cultura, studio e ricerca. Proprio per questo negli anni è diventata la manifestazione di riferimento dei migliori chef, pasticceri e pizzaioli italiani che vedono il Congresso di alta cucina, [Gusto in Scena](#), come una fucina di idee nuove. Marcello Coronini, ideatore de La Cucina del Senza® nelle precedenti edizioni, ha dato agli chef le linee guida e regole precise da seguire per realizzare piatti: senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti". Molti grandi chef, da Carlo Cracco a Heinz Beck, hanno accettato di cimentarsi con questa nuova cucina.

Per il 2015 il tema del congresso sarà: I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso LA CUCINA DEL SENZA 2015 "senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti". Chiederemo a ognuno degli chef relatori di preparare due piatti: uno senza sale e uno senza grassi aggiunti, ovvero: uno il piatto Firma che lo identifica e l'altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate.

E' proprio questo che fa del Congresso, non una normale rassegna tipo cooking show, ma un vero e proprio seminario professionale: i relatori devono proporre lo studio della ricetta, spiegarlo ed eseguirlo seguendo regole ben precise.

Un'occasione unica per gli operatori del settore e per tutti quegli appassionati gourmet che vogliono conoscere La Cucina del Senza® e vedere all'opera le stelle del firmamento italiano.

Novità dell'edizione 2015 sarà La Pizza del Senza. I migliori pizzaioli d'Italia, guidati da Marcello Coronini, spiegheranno come realizzare pizze senza sale o grassi aggiunti. Passo dopo passo, mostreranno com'è possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate, senza la necessità di aggiungere altro. "La pizza - spiega Marcello Coronini - è uno dei piatti simbolo della nostra tradizione, tutti lo conoscono. Inserire ne La Cucina del Senza® la pizza significa avvicinare a questa rivoluzione culinaria molte più persone".

www.gustoinscena.it - Tel. +39 02 71091871 - info@gustoinscena.it



TAGS: Associazioni, Convegni, [Gusto in scena](#), La Cucina del senza, Manifestazioni, Regioni, Veneto



About Italy Food 24

Commenti

I commenti a questo articolo sono chiusi



Saperi d'Italia

Il Caseificio Tomasoni presenta lo Stracchino di Capra...



Il trevigiano Caseificio Tomasoni propone lo Stracchino di Capra.

Funghi cardoncelli e prosciutto... avvolti nella brisé...



La quiche è un termine di origine francese e si riferisce ad una particolare di torta salata molto sfiziosa arricchita con vari ingredienti



Newsletter

Nome e Cognome *



Interviste & Personaggi



"Pietro Parisi. Un cuoco contadino, i volti della sua terra".

12 gennaio 2015 10:59 AM

Il libro di Pietro Parisi, appena edito da Marotta&Cafiero, non è il solito libro di cucina, non è la biografia di uno chef che ha avuto maestri eccellenti e successo.



Francesco Pugliese alla presidenza di Fruit Innovation.

12 gennaio 2015 10:36 AM

Francesco Pugliese, in qualità di presidente di ADM, l'Associazione della Distribuzione Moderna, ha accettato di assumere la presidenza di Fruit Innovation ...



Extravergine



IX Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA" Trofeo 2015.

13 gennaio 2015 10:10 AM

Di fama mondiale i grandi chef che nelle scorse edizioni hanno associato il loro nome al Concorso, da Gary Mehigan (Master Chef Australia) in ...



Assitol e Federolio: Garantito fabbisogno olio di qualità.

12 gennaio 2015 8:38 AM

Grazie alla tradizione e sapienza delle aziende olearie italiane nel valorizzare al meglio le diverse cultivar sul mercato, l'extravergine di qualità sarà ...



Biologico



Tornano i "Protagonisti dell'ortofrutta italiana".

14 gennaio 2015 1:02 PM

Talk show con gli europarlamentari